



LOUVRE

Lens

# LES TABLES DU POUVOIR

EXPOSITION - 31 MARS - 26 JUILLET 2021

■ UNE HISTOIRE DES REPAS DE PRESTIGE ■

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

## COORDONNÉES

### Musée du Louvre-Lens

99 rue Paul Bert, 62300 Lens

Réervations : **03 21 18 62 62**

Renseignements et dates des visites d'initiation :  
**education@louvrelens.fr**

### Administration

6, rue Charles Lecocq

B.P. 11 - 62301 Lens

Retrouvez toute la programmation du musée « Expositions et activités » et « Spectacles et conférences » dans nos programmes disponibles à l'accueil du musée et sur le site [louvrelens.fr](http://louvrelens.fr)

## EXPOSITION

### Commissaires :

Zeev GOURARIER, conservateur général du patrimoine et commissaire principal de l'exposition

Michèle BIMBENET-PRIVAT, conservatrice générale au département des Objets d'art du musée du Louvre

Hélène BOUILLON, conservatrice du patrimoine, cheffe du service des expositions et des éditions du musée du Louvre-Lens

Alexandre ESTAQUET-LEGRAND, conservateur-stagiaire, Institut National du Patrimoine

Christine GERMAIN-DONNAT, directrice du musée de la Chasse et de la Nature

Marie LAVANDIER, conservatrice générale du patrimoine, directrice du musée du Louvre-Lens

### Directrice de publication :

Marie LAVANDIER, directrice du musée du Louvre-Lens

### Responsable éditorial :

Gautier VERBEKE, chef du service médiation, musée du Louvre-Lens

### Coordination et conception :

Florence BOREL, chargée de projets de médiation, musée du Louvre-Lens

### Conception :

Isabelle BRONGNIART, conseillère pédagogique en arts visuels, missionnée au musée du Louvre-Lens

Peggy GARBE, enseignante d'arts plastiques au collège Henri Wallon de Méricourt, missionnée au musée du Louvre-Lens

Godeleine VANHERSEL, enseignante d'histoire-géographie et d'histoire des arts au lycée Pasteur de Lille, missionnée au musée du Louvre-Lens

Gunilla LAPOINTE, chargée de projets de médiation, musée du Louvre-Lens

### Iconographie :

Charles-Hilaire VALENTIN, chargé d'éditions, musée du Louvre-Lens

Florent VARUPENNE, iconographe, musée du Louvre-Lens

### Graphisme et mise en page :

Marie D'AGOSTINO, graphiste-maquetiste, musée du Louvre-Lens

### Photo de couverture :

Manufacture nationale de Sèvres,

Philippe FAVIER (né en 1957),

*Assiette plate Uni, décor du service du Millénaire*

(modèle des pièces exposées),

2000, porcelaine dure, Sèvres, Cité de la Céramique

## HORAIRES D'OUVERTURE

• Ouvert tous les jours de 10h à 18h

• Ouverture à 9h pour les groupes sur réservation

• Fermé le mardi et le 14 juillet

• Dernier accès à 17h15

• Parc du musée accessible gratuitement tous les jours, de 8h à 19h du 1<sup>er</sup> novembre au 15 avril et de 7h à 21h du 16 avril au 31 octobre

## CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

Couverture : © ADAGP

Page 5 : © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Raphaël Chipault

Page 6 (haut) : © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Christian Decamps

Page 6 (bas) : © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Christian Larrieu

Page 7 (haut) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Hervé Lewandowski

Page 7 (milieu) : © RMN-Grand Palais / Stéphane Maréchalle

Page 7 (bas) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Stéphane Maréchalle

Page 8 (haut) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Tony Querrec

Page 8 (milieu) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Tony Querrec

Page 8 (bas) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Hervé Lewandowski

Page 9 (haut) : © The British Museum, Londres, Dist. RMN-Grand Palais / The Trustees of the British Museum

Page 9 (bas) : © RMN-GP (musée du Louvre) / Hervé Lewandowski

Page 10 (haut) : © RMN-Grand Palais (musée de la Renaissance, château d'Ecouen) / René-Gabriel Ojéda

Page 10 (bas) : © Région Grand Est - Inventaire général / Ph. D. Bastien

Page 11 (haut) : © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Martine Beck-Coppola

Page 11 (milieu) : © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Philippe Fuzeau

Page 11 (bas) : © Château des ducs de Bretagne - Musée d'histoire de Nantes

Page 12 (haut) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Mathieu Rabreau

Page 12 (milieu) : © MAD, Paris / Christophe Dellièvre

Page 12 (bas) : © Collection comte Charles-André Colonna Walewski ; droits réservés / Photo Martine Beck Coppola

Page 13 (haut) : © Thierry Jenand

Page 13 (milieu, gauche) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Hervé Lewandowski

Page 13 (milieu, droite) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Tony Querrec

Page 13 (bas) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Stéphane Maréchalle

Page 14 (haut) : © Patrimoine Bibliothèque Municipale de Dijon / domaine public

Page 14 (bas, photo 1) : © ADAGP

Page 14 (bas, photo 2) : © RMN-Grand Palais (Sèvres - Manufacture et musée nationaux) / Martine Beck-Coppola

Page 14 (bas, photo 3) : © Château de Fontainebleau, Dist. RMN-Grand Palais / Raphaël Chipault

Page 14 (bas, photo 4) : © RMN-Grand Palais (Sèvres - Manufacture et musée nationaux) / Martine Beck-Coppola

Page 15 : © Musées du Mans

Page 16 : © BnF

Page 17 (gauche) : © RMN-Grand Palais (musée d'Archéologie nationale) / Franck Raux

Page 17 (droite) : © RMN-Grand Palais / Benoît Touchard

Page 18 (haut, gauche) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Hervé Lewandowski

Page 18 (haut, droite) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Tony Querrec

Page 18 (bas) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Stéphane Maréchalle

Page 19 : © RMN-Grand Palais (musée de la Renaissance, château d'Ecouen) / René-Gabriel Ojéda

Page 20 (gauche, photo 1) : © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Christian Decamps

Page 20 (gauche, photo 2) : © CCo 1.0 Universal (CCo 1.0)

Page 20 (gauche, photo 3) : © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Georges Poncet

Page 20 (gauche, photo 4) : © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Jérôme Galland

Page 20 (gauche, photo 5) : © MAD, Paris

Page 20 (droite, photo 1) : © RMN-Grand Palais (Sèvres, Cité de la céramique) / Martine Beck-Coppola

Page 20 (droite, photo 2) : © Musée d'arts de Nantes - Photographe : C. Clos

Page 20 (droite, photo 3) : © RMN-Grand Palais (MuCEM) / Hervé Jézequel

Page 20 (droite, photo 4) : © musée Antoine Vivenel, Compiègne / photo Christian Schryve

Page 20 (droite, photo 5) : Copyright CCo 1.0 Universal (CCo 1.0)

# SOMMAIRE

## INTRODUCTION

4

## PARTIE 1 : LA NAISSANCE DU PROTOCOLE

5

### 1. Au Proche-Orient, le banquet des dieux et des hommes

5

### 2. En Égypte, le goût de l'exotisme

6

## PARTIE 2 : LE BANQUET COUCHÉ DES GRECS ET DES ROMAINS

7

### 1. Servir le vin au banquet

7

### 2. Afficher sa richesse au banquet

8

### FOCUS 1 : Les lieux du banquet entre ostentation et intimité

9

## PARTIE 3 : HONNEUR AUX PUISSANTS

10

### 1. Une précieuse vaisselle d'apparat

10

### 2. Le repas, spectacle du pouvoir

11

## PARTIE 4 : LA FRANCE DONNE LE TON À L'EUROPE

12

### 1. Du service « à la française » au service « à la russe »

12

### 2. La table au service de la diplomatie

13

### FOCUS 2 : Les techniques de prestige

15

## CONCLUSION : la table, miroir du pouvoir

16

## PISTES PÉDAGOGIQUES INTER CYCLES

17

### INVITÉ À PASSER À TABLE :

### de la convivialité à la démonstration de la grandeur

17

### PARCOURS I : LES OBJETS DES CONVIVES

17

Dans l'exposition

17

Quelle forme pour un récipient ?

17

Quelle matière pour un plat ?

18

Quelle technique pour des couverts ?

18

Quelle fonction pour ces objets de prestige ?

18

Pratiques artistiques

19

### PARCOURS II : AUTOUR DU PLAT ET AU-DELÀ

19

Dans l'exposition

19

Comment mettre la table des grandes occasions ?

20

Comment se tenir à la table des grands ?

20

Pratiques artistiques

21

## GLOSSAIRE

22

# INTRODUCTION

L'œuvre la plus ancienne de l'exposition « Les tables du Pouvoir. Une histoire des repas de prestige » est un *Bas-relief perforé orné de scènes de banquet et navigation* (Paris, musée du Louvre, reproduit page 20) sculpté vers 2600 avant Jésus-Christ. Un homme et une femme y lèvent une coupe en écoutant un musicien, en présence de deux autres personnes. Le geste est symbolique du banquet en Mésopotamie. Ce bas-relief sumérien nous indique que la tradition de tels repas est vieille de plusieurs millénaires. Elle est partagée par toutes les civilisations. De tels festins sont déterminés par des motifs religieux, politiques ou en raison d'idéaux communs aux convives. L'abondance et la qualité des mets affirment la richesse et le prestige de l'hôte. L'apparat des ustensiles et du mobilier valorise à la fois celui qui invite et ceux qui ont le privilège d'être invités : ils se sentent ainsi membres d'une communauté lors de ces moments de convivialité. Néanmoins, la répartition de la nourriture et l'attribution des meilleures places sont réglées par un protocole rigoureux - tout comme l'ordonnancement du repas - et introduisent une hiérarchie quelquefois discrète, le plus souvent revendiquée. L'exposition « Les tables du Pouvoir. Une histoire des repas de prestige » met en lumière la table en tant que lieu de pouvoir, de l'aube de l'Histoire, dans les civilisations antiques du bassin méditerranéen où le repas possède de surcroît une dimension religieuse, jusqu'aux dîners présidentiels d'aujourd'hui. Au fil du temps, la signification symbolique du repas, la position des convives, les usages, la vaisselle utilisée et le service ont évolué pour donner progressivement naissance aux manières de table que nous connaissons.

## Problématique : De quelles manières les repas de prestige et leurs objets sont-ils révélateurs de l'exercice du pouvoir ?

Au début du 2<sup>e</sup> millénaire avant Jésus-Christ, à Mari (Syrie actuelle), les invités du roi se lavent les mains avant le banquet. Le même rituel existe au sud comme au nord de la Méditerranée, de l'Antiquité jusqu'à aujourd'hui. Ce geste ne se pratique non pas tant par hygiène, que par désir de se purifier avant de consommer des aliments considérés comme relevant de la création divine. Dans le monde antique, banquet et religion sont indissociables. Dans ces civilisations, la hiérarchie du pouvoir s'affirme dans le choix des mets destinés aux plus puissants et dans la manière de les servir. La Grèce introduit brièvement une relative égalité des convives à table, à l'image de régimes politiques où les citoyens - en réalité une infime minorité - bénéficient des mêmes droits et choisissent d'adopter une posture physique particulière. En effet, ils pratiquent le banquet couché, position inspirée par l'Orient et vue comme prestigieuse

aussi bien en Grèce qu'à Rome. Toutefois, la gradation est de plus en plus marquée entre les participants. Cette tendance est encore plus manifeste au Moyen Âge, quand le seigneur seul peut s'asseoir au haut bout\* de la table. Les rois Valois\* puis Bourbons\* héritent de cette tradition, qui ne sera remise en question que par les soubresauts politiques des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles.



Anonyme, *Le Festin*, 1520-1525, laine, soie, Paris, musée des Arts Décoratifs

# PARTIE 1 LA NAISSANCE DU PROTOCOLE

## 1. Au Proche-Orient, le banquet des dieux et des hommes

Le Proche-Orient ancien s'étend du golfe Arabo-persique à la mer Noire et à la Méditerranée. Une agriculture prospère et donc une nourriture abondante y sont perçues comme des bienfaits des dieux. Le premier devoir du roi est de leur construire des temples et de leur donner à manger et boire, afin de conserver leurs faveurs. Il importe d'abord d'effectuer des libations\*. Il faut aussi présenter des aliments devant les statues des divinités. La *Tablette* (222-187 avant J.-C., Paris, musée du Louvre) énumère les offrandes à effectuer quotidiennement dans le temple d'Anu. Les dieux ne se nourrissent que de morceaux de choix, du bœuf et du mouton mais pas de porc ou de chèvre, ainsi que du vin et des fruits et de la bière de la « meilleure qualité », comme l'indique la *Tablette* (305 - 64 avant J.-C., Paris, musée du Louvre) qui relate le *Repas nocturne des divinités*. En Mésopotamie, une divinité est d'ailleurs dédiée à la bière : une *Grande tablette inscrite du texte de l'hymne à la déesse Ninkasi* (1894 - 1595 avant J.-C., Paris, musée du Louvre) explique comment brasser ce breuvage ; elle comporte aussi une chanson à boire.

À ces dons d'aliments s'ajoutent des banquets liturgiques, qui semblent avoir été l'une des formes principales du culte dans les temples sumériens au 3<sup>e</sup> millénaire avant Jésus-Christ. Les repas divins sont ensuite redistribués aux humains, d'abord au roi puis au personnel du temple en fonction du rang de chacun. Il est probable que, pour les habitants du Proche-Orient ancien, le banquet royal était à l'image de celui offert aux dieux. Le *Bas-relief perforé orné de scènes de banquet* (vers 2600 avant J.-C., Paris, musée du Louvre) illustre l'un de ces repas. Les plaques de ce type sont décoratives, mais elles ont aussi des fonctions votives et même utilitaires. Une cheville était fichée dans la perforation centrale. Elle était utilisée pour maintenir le crochet ou la corde qui aidaient à fermer la porte. À partir du 7<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ, le souverain est désormais allongé sur un lit, une attitude possible uniquement s'il dispose de nombreux serviteurs.

Au cours du 2<sup>e</sup> millénaire avant Jésus-Christ, les relations diplomatiques avec des royaumes parfois lointains s'intensifient. Les visites des souverains étrangers sont prétextes à des banquets qui obéissent à un strict protocole. Le roi est le seul à être assis dans un fauteuil. Ceux que l'on veut honorer ont droit à un siège et sont proches du souverain. Le reste de l'assistance est accroupie ou assise par terre. Quand chacun a pris place en fonction de son rang, de l'eau est présentée aux convives pour se laver les mains et ils sont aspergés d'huiles parfumées. Les serviteurs apportent ensuite des victuailles dont la quantité est proportionnée au nombre et au rang des commensaux. Les mets peuvent faire l'objet de préparations raffinées, comme l'attestent les moules à pain ou à gâteaux en forme de lion ou décoré de cercles concentriques entourant quatre lions et trois petits chiens (entre le milieu du 3<sup>e</sup> et le début du 2<sup>e</sup> millénaire avant J.-C., Paris, musée du Louvre). Les boissons sont consommées dans de délicats gobelets tel le *Calice égyptisant à décor de nénufar* (entre 14<sup>e</sup> et 13<sup>e</sup> siècles avant J.-C., Paris, musée du Louvre) ou dans une *Coupe à pied composite* (Paris, musée du Louvre). De tels objets ont été retrouvés autant au Proche-Orient qu'en Égypte, révélant ainsi l'existence de multiples échanges.



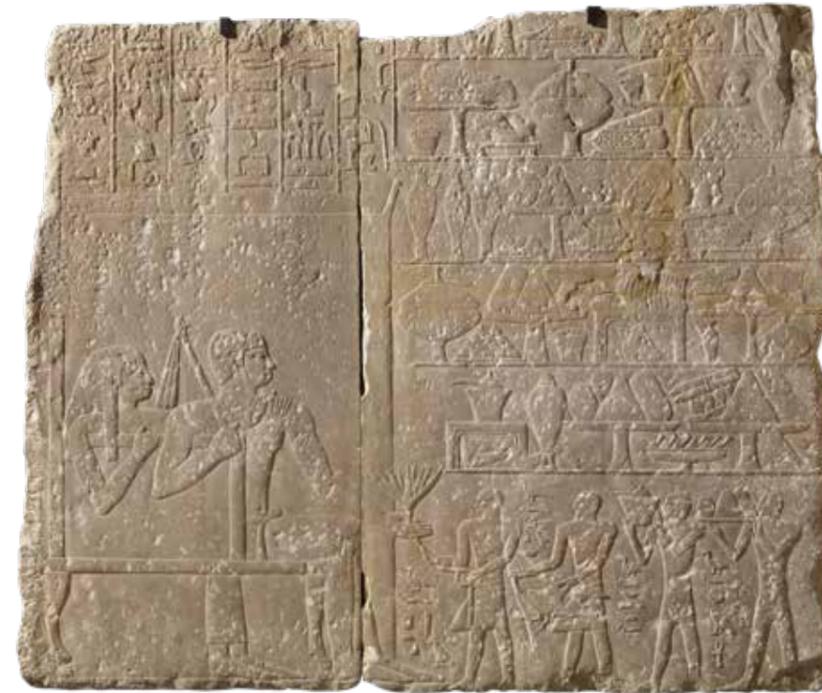
Moule domestique décoré de cercles concentriques entourant quatre lions et trois petits chiens, entre le milieu du 3<sup>e</sup> et le début du 2<sup>e</sup> millénaire avant J.-C., argile, Paris, musée du Louvre, département des Antiquités orientales

## 2. En Égypte, le goût de l'exotisme

Pénuries et famines ont jalonné l'histoire de l'Égypte antique. Même en dehors des périodes de disette, l'ordinaire de l'homme du commun se limite essentiellement aux céréales, aux légumineuses, aux oignons et aux poissons et manque de diversité. L'abondance et la variété alimentaire sont réservées aux plus puissants. Dans les tombeaux des dignitaires égyptiens, la fréquence des scènes figurant des aliments, des repas et leur préparation, révèle l'importance accordée à la nourriture et ce, d'autant plus qu'elle est vue comme nécessaire à la survie dans l'au-delà. Des *Modèles de fruits et légumes* (2033-1710 avant J.-C., Paris, musée du Louvre), tels que des sortes de melons ou de concombres, des figues ou des pois chiches, sont mis à disposition du défunt. Sur un bas-relief provenant du tombeau d'un dignitaire, *Tepemânkh et son épouse reçoivent des offrandes de leurs fils* (vers 2350 avant J.-C., Paris, musée du Louvre), parmi lesquelles une oie et des pains. Au-dessus des quatre fils, des tables couvertes de victuailles qui, pour certaines ne sont accessibles qu'aux plus aisés, à l'instar du bœuf ou du canard, des figues ou du raisin. Une petite statuette montre un *Brasseur de bière* (2200 avant J.-C., Paris, musée du Louvre), pressant la pâte fermentée pour que le jus s'en écoule. Le vin est pour sa part destiné au roi et à ses proches. Il était à l'origine importé de la côte orientale de la Méditerranée, mais a été rapidement acclimaté à la vallée du Nil. Le pharaon, les membres de sa famille, les hauts fonctionnaires et les prêtres sont propriétaires de vignobles. Le vin est stocké dans des amphores\* sur lesquelles sont précisées - comme sur les étiquettes de nos actuelles bouteilles de vin - la qualité du produit, le domaine, la région, la date et le nom du responsable des vigneron.

Le vin, des mets abondants et raffinés, de la musique et de la danse constituent donc les ingrédients nécessaires aux banquets du pharaon, de sa famille et de sa cour. Organiser des repas en l'honneur des dieux fait partie des devoirs premiers du souverain, car il a été choisi par eux. Son rôle est de maintenir l'équilibre du monde incarné par la déesse Maât face au chaos, personnifié, entre autres, par les ennemis que le pharaon doit repousser. En temps de paix, il doit imposer sa suprématie face aux souverains étrangers, d'où le culte rendu à Montou, dieu de la Guerre et des Armées. Le trésor retrouvé à Tôd (1983-1966 avant J.-C., Paris, musée du Louvre) en Haute-Égypte, est une offrande faite à cette divinité. Il est constitué de lapis-lazuli, de lingots d'or et d'argent, de vaisselle en argent. Ce métal proviendrait d'Anatolie en Turquie, tandis que la forme et le décor des coupes ou l'anse des tasses rappellent la céramique fabriquée en Crète vers 1900-1700 avant J.-C.. Au cours des époques suivantes, la vaisselle de luxe fait de plus en plus l'objet d'un commerce à grande distance ou représente une bonne part des cadeaux donnés dans le cadre de relations diplomatiques. Cela a été le cas du *Petit vase à parfum* (Paris, musée du Louvre) offerts aux invités afin qu'ils puissent s'oindre d'huile parfumée avant le banquet. Ce genre de vase a d'abord été fabriqué en Anatolie, avant d'être imité à Chypre, puis en Égypte.

Ce ne sont pas seulement les formes ou des décors des objets ou les plantes exotiques qui se diffusent autour de la Méditerranée : l'attitude au banquet se transmet également de la Mésopotamie à la Grèce.



*Tepemânkh et son épouse reçoivent des offrandes de leurs fils*, 2350 avant J.-C., calcaire, Paris, Musée du Louvre, département des Antiquités égyptiennes



*Brasseur de bière*, vers 2200 avant J.-C., calcaire peint, Paris, Musée du Louvre, département des Antiquités égyptiennes

## PARTIE 2 LE BANQUET COUCHÉ DES GRECS ET DES ROMAINS

### 1. Servir le vin au banquet

Au 8<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ, les banquets décrits par Homère réunissent des guerriers qui sont assis. Dès la fin du siècle suivant, les détenteurs du pouvoir que sont les aristocrates adoptent un nouvel usage venu d'Orient : ils sont désormais à demi allongés sur des couches appelées *klinai* comme le montre le *Relief funéraire de Cyzique* (vers 200 - 150 avant J.-C., Paris, musée du Louvre). À la même époque, le banquet se scinde plus nettement en deux temps : tout d'abord un repas, ou *deipnon*, où l'on mange essentiellement des céréales et de la viande divisée en parts proportionnelles à l'importance sociale des convives, puis un *symposion\**, où l'on s'adonne aux plaisirs de la musique, de la poésie, des échanges philosophiques et politiques, des jeux et de la boisson.

En Grèce, la dimension religieuse est présente dans tous les aspects de l'existence. La viande provient d'animaux sacrifiés à une divinité et la dégustation du vin commence par une libation\* au dieu de la vigne, Dionysos. Lui seul a droit au vin pur. Les humains ne le boivent que mélangé à de l'eau, des épices ou du miel. Cette préparation est faite dans de larges vases, tel le *Cratère à colonnettes à figures rouges avec scène de départ du guerrier* (vers 350 av. J.-C., Boulogne-sur-Mer, Château-musée). Lors du repas, le vin est apporté dans les amphores\* comme celle de Nola (475 - 450 avant J.-C., Paris, musée du Louvre), puis il est mêlé à l'eau transportée dans des hydries\*. Si besoin, la boisson est rafraîchie à l'aide d'un psykter\*. Le mélange est puisé dans le cratère\* à l'aide d'une louche, d'un récipient à la forme adaptée, le kyathos\*, ou encore avec une carafe, l'oenochoé\*. Le vin est versé dans des coupes appelées canthares\*, skyphoi\*, ou kylix\* avec lesquelles il est bu. Ces objets sont souvent décorés de motifs liés aux thèmes du banquet et du vin. Des vignes et un cavalier, sûrement Dionysos, ornent la *Coupe attique à yeux* (530-510 avant J.-C., Lille, Palais des Beaux-Arts), mais à ce décor s'ajoutent deux grands yeux qui prennent la place de ceux du buveur au moment où il boit et fixent celui qui lui fait face, produisant ainsi un effet théâtral caractéristique de l'univers de Dionysos. Aux côtés de sujets mythologiques, la chasse et la guerre, des activités propres aux aristocrates, font partie des thèmes de prédilection représentés sur les vases et les coupes, soulignant ainsi que le banquet n'est réservé qu'à une petite élite.

Le *symposion\**, est pour les Grecs bien plus qu'une simple beuverie. Il est d'ailleurs attendu des invités qu'ils boivent avec modération, car il faut pouvoir échanger sur un thème choisi. Le décor des objets du banquet se fait souvent le support de ces conversations, par exemple un éloge de l'amour dans *Le Banquet*, un dialogue composé par le philosophe grec Platon aux environs de 380 avant J.-C.. Le *Skyphos à figures rouges* (450 avant J.-C., Lille, Palais des Beaux-Arts) met en scène Éros, le dieu de l'amour, qui tend une couronne à un jeune homme. Celui-ci, en étant invité au *symposion*, entre donc dans l'âge adulte. Ce moment privilégié permet l'apprentissage de la sagesse, particulièrement aux yeux de Platon, mais c'est aussi un lieu d'échanges poétiques et musicaux auxquels prennent part des hétaires\* et des musiciennes, seules femmes admises dans ces réjouissances exclusivement masculines. Les jeux comptent également parmi les activités du symposion. Le *Jeune homme jouant au cottabe* (480 - 470 avant J.-C., Paris, musée du Louvre) tient une coupe par une seule anse et tente de lancer une goutte de vin sur une cible. Cet exercice d'adresse relève de la composante érotique du *symposion*, car il est généralement dédié à l'être aimé et le réussir est gage de succès amoureux. Ces banquets, marqués par la convivialité, sont plutôt privés mais leur pratique s'introduit dans la sphère publique vers le 5<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ.



*Relief funéraire de Cyzique* (Turquie actuelle), vers 200 - 150 avant J.-C., marbre, Paris, Musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines



*Coupe attique à yeux*, vers 530-510 avant J.-C., argile, Lille, Palais des Beaux-Arts

Peintre de la Gigantomachie de Paris (actif à Athènes), *Coupe à figures rouges : jeune homme jouant au cottabe*, vers 480 - 470 avant J.-C., argile, Paris, musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines



## 2. Afficher sa richesse au banquet



Cratère en cloche : scène de banquet, vers 400 - 375 avant J.-C., argile, Paris, musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines

Dans l'*andrôn*<sup>\*</sup>, la salle à manger de la maison grecque, les *klinai*<sup>\*</sup> sont placées le long des murs autour de la pièce. Cela gomme la hiérarchie entre les invités, ainsi que le démontre la disposition en frise des banqueteurs autour du *Cratère en cloche - scène de banquet* (vers 400 - 375 avant J.-C., Paris, musée du Louvre). Les participants, presque exclusivement des citoyens, sont aussi traités de manière identique dans les banquets publics athéniens qui ont lieu à l'occasion des grandes fêtes religieuses, métaphore de l'égalité politique limitée du régime démocratique athénien. À l'époque hellénistique, c'est-à-dire de la mort d'Alexandre le Grand (323 avant Jésus-Christ) à la conquête romaine (30 avant Jésus-Christ), des régimes monarchiques sont instaurés dans la plupart des régions du monde grec. Les banquets civiques perdurent, mais ils sont désormais offerts par le souverain qui conforte de cette façon son pouvoir, ou par un notable fortuné qui fait ainsi acte de bienfaisance. La richesse du mécène se doit d'être ostentatoire. La petite terre cuite montrant un *Enfant devant un présentoir de vaisselle* (3<sup>e</sup>-1<sup>er</sup> siècles avant J.-C., Paris, musée du Louvre) témoigne de cette recherche de luxe au travers d'une vaisselle de prestige exposée aux yeux des convives sur un buffet.

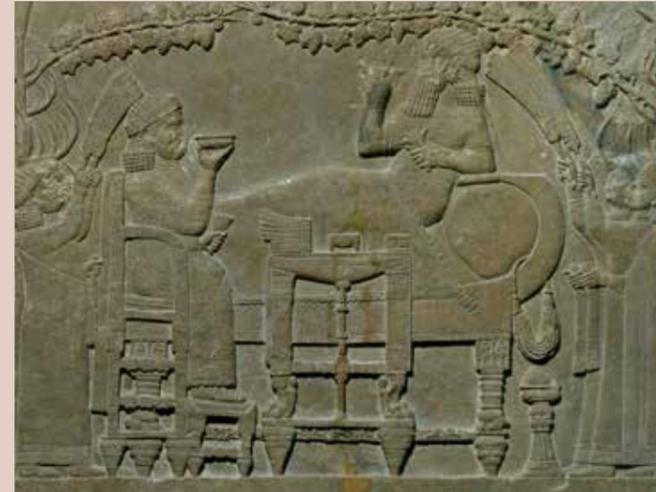
Dans l'Empire romain, le *triclinium* est l'héritier de l'*andrôn* grec, mais les couches sont disposées de telle sorte que les invités puissent directement se servir sur la table. Le banquet, comme dans les monarchies hellénistiques, y marque les inégalités entre citoyens. Les membres des grandes familles romaines et les gens du peuple mangent séparément des plats qui diffèrent en quantité et en qualité. Les plus riches, qui sont aussi les détenteurs du pouvoir politique, rivalisent de luxe comme c'était déjà le cas en Grèce ou en Étrurie. La *louche (simpulum)* (1<sup>er</sup> siècle avant J.-C., Paris, musée du Louvre) utilisée pour puiser le vin dans le cratère, est en bronze. Le *Trépied pliant à bassin mobile* (fin du 1<sup>er</sup> siècle avant J.-C. - début du 1<sup>er</sup> siècle avant J.-C., Paris, musée du Louvre) est en argent. Ce luxe est d'abord réservé à l'empereur. Les élites provinciales l'adoptent pour témoigner de leur propre richesse, mais aussi pour marquer leur allégeance à l'autorité impériale. L'attrait pour les objets de métal précieux transparait dans le nombre de trésors d'argenterie découverts dans les différentes provinces de l'Empire romain. La vaisselle d'apparat retrouvée à Rethel, en France, atteste du talent des orfèvres. Dans cet ensemble de seize pièces d'argenterie, le *Plat ovale à deux anses*, qui date du 3<sup>e</sup> siècle de notre ère, est délicatement orné de scènes de chasse. Ce trésor devait appartenir à un particulier fortuné qui l'a certainement enfoui dans le sol vers la fin du 3<sup>e</sup> siècle, lorsque les incursions des peuples germaniques menaçaient les populations du nord-est de la Gaule. Outre les orfèvres, les verriers sont eux aussi parvenus à un haut degré de perfection. La *Coupe à décor de guirlandes mosaïquées* (1<sup>er</sup> siècle avant J.-C., Paris, musée du Louvre) a été réalisée selon la technique du verre *millefiori*<sup>\*</sup>. Ceci montre que les élites provinciales étaient soucieuses de posséder le même genre d'objets de prestige que l'empereur. L'Empire romain disparaît en Europe au milieu du 5<sup>e</sup> siècle. La pratique du banquet reste une constante à travers toutes les époques, sans méconnaître pour autant des modifications.



Coupe à décor de guirlandes mosaïquées, fin du 1<sup>er</sup> siècle avant J.-C., verre, Paris, musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines



Enfant devant un présentoir de vaisselle (3<sup>e</sup> siècle avant J.-C. - 1<sup>er</sup> siècle avant J.-C., terre cuite, Paris, musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines



Le banquet sous la treille, Palais, Ninive, Assyrie, Nord de la Mésopotamie, albâtre gypseux, époque néo-assyrienne, règne d'Assurbanipal, vers 650 avant J.-C., British museum

Depuis le début du 3<sup>e</sup> millénaire, les repas sont représentés sur divers supports. Dans les sociétés antiques, le banquet a une fonction religieuse - les dieux y prennent leurs décisions - et politique - le roi y célèbre ses victoires et constructions de temples. Mais, comme le *toast* de nos dîners de gala contemporains, c'est davantage l'action de lever une coupe qui est associée au banquet qu'un espace dédié au repas. Le célèbre relief assyrien dit du *Banquet sous la treille* (vers 650 avant J.-C., Royaume-Uni, British museum) présente cette action dans un jardin : le roi Assurbanipal (668-627) et son épouse y célèbrent une victoire militaire.

En revanche, *Le Fragment de mosaïque de sol : les préparatifs du banquet* (vers 180-190 de notre ère, Paris, musée du Louvre) illustre ce que Pétrone<sup>1</sup> nous apprend sur les préliminaires du repas dans les familles aisées romaines. À l'époque impériale, les motifs de préparatifs et de restes de nourriture décorent le sol de la salle de réception appelée *triclinium*. Le mobilier de cette pièce est très codifié : trois lits partagent l'espace en U autour d'une table. David Djaoui<sup>2</sup>, précise que : « Chaque lit comprend trois places séparées par un coussin (*pulvinar*). [...] Un protocole permet d'attribuer les places en fonction du rang, du niveau de richesse et de la relation amicale avec le maître de maison. Face aux couchettes, le lit de gauche accueille le maître et sa famille, le lit central est réservé aux invités de marque et celui de droite aux autres convives. La table romaine correspond autant à une façon amicale de partager un repas en commun qu'à une hiérarchisation stricte des ordres de préséance. Ainsi, il n'était pas inhabituel que les commensaux d'une même table ne partagent pas des plats et des vins identiques. »

La disposition du mobilier en U pour le banquet perdure encore, car elle offre un centre de la pièce dégagé et permet aisément le service. Cet aménagement met également en valeur le personnage le plus important installé au centre de la table. Au Moyen Âge, lorsque le

## FOCUS 1 Les lieux du banquet entre ostentation et intimité

seigneur prend ses repas en public, la plupart des convives prennent place sur des bancs ; c'est le « banquet ». Le prince est lui assis sur un fauteuil appelé « chaire » au « haut bout » de la table, dos à la cheminée, sur une estrade, quelquefois sous un dais. Le moine franciscain, Barthélemy l'Anglais, décrit le déroulement d'un banquet qui se tient alors dans la plus grande et la plus polyvalente des salles : « On dresse les sièges, les tables et les dressoirs, et on les pare dedans la salle, comme il appartient. Après, on assied les hôtes au chef de la table, avec le seigneur de l'hôtel, et ils ne s'assoient point avant qu'ils aient lavé leurs mains. Après, on assied la dame et les filles, et la famille, chacun selon son état. On met les salières, les couteaux et les cuillers premièrement à table, et puis le pain. Et après sont apportées les viandes [...] Puis viennent les ménestrels avec leurs instruments, pour ébaudir la compagnie. Et quand le dîner est terminé, on ôte les nappes et les reliefs, et on abat les tables [...]».<sup>3</sup>

L'idée qu'au Moyen Âge, aucune pièce n'est dévolue spécifiquement au repas est à nuancer. Le seigneur se restaure en effet soit dans sa chambre, soit avec l'ensemble de sa maisonnée dans la grande salle de son château. Mais, certains châtelains prennent également leurs repas en famille dans une pièce plus petite : la *salette*. L'usage est assez répandu car les moralistes, attachés à la tradition, exhortent les seigneurs à continuer de manger en public. Le protocole du repas public du roi demeure ainsi quotidien, tout au long du règne de Louis XIV. Mais au 18<sup>e</sup> siècle, quand se développent l'intimité et la vie privée, cette façon de se nourrir devient difficile à supporter. En 1735, au sein des petits appartements de Versailles, se construit une nouvelle pièce nommée : la salle à manger. Le souhait de se préserver des indiscretions conduit également à trouver des modes de service se passant de l'omniprésence des domestiques. Le passage du repas public et ostentatoire dans la salle de banquet, au souper pris dans la salle à manger est donc le résultat d'un désir d'intimité.



Fragment de mosaïque de parement : les préparatifs d'un banquet, vers 180-190 de notre ère, marbre, calcaire, pâte de verre, musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines

<sup>1</sup>Pétrone, *Satyricon*, 1482, chap. XXVII-LXXVIII

<sup>2</sup>In catalogue de l'exposition *Arts & manières de tables, de l'Antiquité à nos jours*, sous la direction de Chrystèle Burgard, Laurence Lavergne, Carine Marandel, Château de Suze-la-Rousse, 2015, Paris, Mare & Martin, page 30

<sup>3</sup>In *Le Livre des propriétés des choses : une encyclopédie au XIV<sup>e</sup> siècle* [De proprietatibus rerum, 1247], introduction, mise en français moderne et notes par Bernard Ribémont, Paris, Stock, 1999

# PARTIE 3

## HONNEUR AUX PUISSANTS

### 1. Une précieuse vaisselle d'apparat

L'une des premières évolutions qui touche les manières de table concerne la position durant le repas. Être assis devient la norme pour tous à partir du 6<sup>e</sup> siècle. En revanche, se laver les mains avant de se nourrir est une habitude qui subsiste depuis la plus haute Antiquité, de part et d'autre de la Méditerranée. L'*Aiguière aux petits canards* (1309, Paris, musée du Louvre), réalisée en Égypte ou en Syrie, servait à verser l'eau sur les mains des convives avant la prière. L'objet et la technique se transmettent au Portugal d'où provient l'*Aquamanile* en forme de dragon volant (17<sup>e</sup> siècle, Écouen, Musée national de la Renaissance). En Europe, le lavage des mains se pratique, non pas tant par hygiène, que par désir de se purifier avant de consommer des aliments considérés comme relevant de la création divine. Les ustensiles précieux utilisés pour ce faire, tels l'*Aiguière et un bassin* (1580, Écouen, Musée de la Renaissance) de l'orfèvre Hans II Ment, révèlent l'importance accordée au geste.

Après que chacun se soit lavé les mains, le repas peut commencer. Cependant, le festin se prête idéalement à des tentatives d'empoisonnement, car le coupable peut se perdre dans la nombreuse assistance. Comme dans l'Antiquité, la nourriture et la boisson du prince sont goûtées, mais à cela s'ajoutent, à partir du 14<sup>e</sup> siècle, les épreuves\*. Ces talismans, à l'exemple du bézoard\*, du languier\* ou de la corne de licorne, sont supposés changer d'aspect au contact du poison. Les cornes de l'animal fabuleux sont en réalité des défenses de narval ou encore des dents de mammouths fossiles. Ces très précieux antidotes sont mis en valeur par d'exquis travaux d'orfèvrerie.



Anonyme, *Aiguière en forme de dragon volant*, Portugal (ou Brésil), 17<sup>e</sup> siècle, argent fondu, repoussé et ciselé, Écouen, Musée national de la Renaissance

Les épreuves sont parfois disposées dans une nef\* de table. Cette grande pièce d'orfèvrerie est en forme de bateau, d'où son nom. Celle, dite du *Cardinal de Lorraine* (après 1579, Saint-Nicolas-de-Port, Basilique de Saint-Nicolas-de-Port) emprunte même sa coque à l'océan puisqu'il s'agit de la coquille d'un nautilite. Cette fascination pour la mer est liée à la découverte de l'Amérique en 1492. La nef peut aussi contenir le sel, les épices et les couverts\*. Cette même crainte de l'empoisonnement explique pourquoi couteaux\* et cuillers\* sont strictement personnels, comme cela a été le cas de la paire de *Cuiller-fourchettes\* pliantes* (1600-1620, Paris, musée du Louvre) en argent ciselé, ornée de grenat et de turquoise, qui appartenait peut-être à un couple. Il était alors d'usage que les invités à un festin apportent leurs propres couverts.

Les pièces d'orfèvrerie qui se caractérisent par l'abondance et le raffinement de leur décor perdent leur fonction utilitaire pour devenir décoratives, ainsi l'*Aiguière et son bassin dits « de Charles Quint »* (1559, Paris, musée du Louvre) qui relate la conquête de Tunis par Charles Quint (1516-1556) en 1535, ou le *Bassin aux armes des Gondi* (1586-1587, Paris, musée du Louvre). Cette magnifique vaisselle d'apparat trouve sa place sur un dressoir\*, qu'on appelle aussi buffet. Ce meuble peut être permanent ou temporaire, comme l'a été le *Buffet d'orfèvrerie dressé dans un parc* (1680-1700, Paris, Archives Nationales) à l'occasion d'une fête. Grâce au buffet, l'hôte du festin exhibe ses richesses pour, à la fois, faire honneur aux convives et les impressionner.

Hans RAPPOLT (avant 1563 - après 1623), *Nef de table du Cardinal de Lorraine*, vers 1579, coquille de nautilite, argent doré et gravé, Saint-Nicolas-de-Port, Basilique de Saint-Nicolas-de-Port

### 2. Le repas, spectacle du pouvoir



Robert -AUGUSTE (1723-1805), *Service du roi George III d'Angleterre : paire de verrières*, entre 1776 et 1785, argent, verre, Paris, musée du Louvre, département des Objets d'art

Dans la haute société du début du 17<sup>e</sup> siècle, il est encore fréquent de manger à l'aide d'un tranchoir\* posé sur un tailleoir\*, comme au Moyen Âge. L'usage des assiettes\* se répand peu à peu durant ce siècle, avant de se diffuser largement au cours de la seconde moitié du siècle suivant. Le luxe s'affiche dorénavant sur la nappe et non plus sur le buffet. Le roi George III d'Angleterre (1760-1820) commande à l'un des plus talentueux orfèvres français, Robert-Joseph Auguste, un service en argent. Le terme désigne ici des pièces de vaisselle, dont chacune correspond à un plat précis. *Le Grand Pot à oille\** (1780-1782, Paris, musée du Louvre) réalisé pour George III, permettait de présenter les viandes chaudes. La paire de verrières\* servait à rafraîchir les verres\*. Cette somptueuse vaisselle utilitaire est complétée par un centre de table essentiellement décoratif, le surtout\*. Celui, magnifique, que Jacques Roëttiers exécute pour le Prince de Condé, évoque la chasse (1736, Paris, musée du Louvre).

Dans un festin, ce ne sont pas seulement la table et son décor qui éblouissent les convives. Le déroulement du repas est en lui-même un spectacle. Des dizaines de plats différents sont apportés simultanément par séries successives. Il y a d'abord les potages, puis les entrées, les rôts, les entremets et finalement les desserts. Ce cérémonial, appelé « service à la française », apparaît au Moyen Âge, est codifié au 17<sup>e</sup> siècle et perdure jusqu'à la Révolution. Il nécessite un grand nombre de serviteurs. On les voit deux par deux apporter avec solennité les plats lors de l'*Entrée du second service au festin royal donné après le sacre de Louis XV, au palais archiépiscopal de Reims, 25 octobre 1722* (1722, Versailles, Musée National des Châteaux de Versailles et de Trianon) sur le tableau de Pierre-Denis Martin. La fonction est honorifique. Ce sont des gentilshommes qui portent les mets sur des plateaux d'argent au roi, lors du *Repas servi à Henri IV accompagné de la reine, du dauphin, et d'Élisabeth de France, sa fille aînée, dans la forêt de Fontainebleau* (17<sup>e</sup> siècle, Nantes, Musée d'Arts). Seul le roi peut choisir ce qu'il mange, les autres convives se satisfont de ce qui a été posé devant eux, or leur place, et donc leur choix de plats, sont déterminés par leur naissance et leur rang.



Jacques ROËTTIERS (1707-1784), *Surtout du Prince de Condé*, 1734-1736, argent, Paris, musée du Louvre, département des Objets d'art



Louis-Joseph MONDHARE (1734-1799), copie de la gravure d'Abraham BOSSE (vers 1604-1676), *Le Festin des chevaliers du Saint-Esprit*. *Disposition du festin fait par sa Majesté à Messieurs les Chevalliers après leurs créations faite à Fontaine bleue le 14<sup>ème</sup> May 1633*, 18<sup>e</sup> siècle, eau-forte, Nantes, musée d'histoire - Château des Ducs de Bretagne

Des règles strictes régissent l'organisation du repas : l'étiquette. Sur la gravure d'Abraham Bosse intitulée *Le Festin des chevaliers du Saint-Esprit* (1633, Nantes, Musée d'Arts), Louis XIII (1610-1643) est assis, seul, au haut bout\* de la table, c'est-à-dire sur l'un des petits côtés de la salle, sur une estrade, le dos à la cheminée. Louis XIV (1643-1715) a conservé et renforcé ce rituel qui remonte au Moyen Âge. À Versailles, il s'astreint tous les jours à manger au « grand couvert »\* autrement dit avec la nef\* - symbole de la souveraineté royale - posée sur la table et en public. Afin que tous puissent voir le souverain, une large assistance est admise dans la pièce comme lors des *Réception et dîner du roi à l'Hôtel de Ville de Paris, pour sa guérison, 30 janvier 1687* (1688, Paris, Musée Carnavalet). À la fin de son règne, le Roi-Soleil se lasse de ce lourd cérémonial et préfère, au château de plaisance de Marly, dîner en petit comité de manière plus conviviale autour d'une table circulaire où les préséances disparaissent. Néanmoins, le service à la française perdure et il est toujours indispensable d'établir un *Plan du service de viande d'une des deux tables du Roy qui sera servie à Marly lorsque Sa Majesté ira demeurer*. Ce document a

été publié dans *Le cuisiner royal et bourgeois* (1716, Paris, BnF) de François Massialot, un livre de cuisine qui, comme souvent à l'époque, contient non seulement des recettes mais aussi des représentations de la disposition de mets surabondants. Il est vrai que la profusion et la qualité des aliments sont signe de position sociale dominante. Au 18<sup>e</sup> siècle, le raffinement de la cuisine et l'apparition de la gastronomie en deviennent aussi la marque.

# PARTIE 4

## LA FRANCE DONNE LE TON À L'EUROPE

### 1. Du service « à la française » au service « à la russe »



Attribué à Jean-Baptiste-Marie PIERRE (Paris, 1714-1789), *Un repas de noces vers la fin du 18<sup>e</sup> siècle*, 18<sup>e</sup> siècle, lavis gris, encre grise, rehauts de blanc sur papier, Paris, musée du Louvre, département des Arts graphiques

Louis XV (1715-1774) continue de paraître à la cour durant les dîners au « grand couvert ». Mais il préfère l'intimité des soupers fins\* auxquels n'assistent que des courtisans choisis. Tous se retrouvent dans une pièce qui fait alors son apparition dans les châteaux : la « salle à manger » (voir Focus 1 « Les lieux du banquet entre ostentation et intimité », page 9). Jean-Baptiste-Marie Pierre y situe *Un Repas de noces vers la fin du 18<sup>e</sup> siècle* (18<sup>e</sup> siècle, Paris, musée du Louvre). Sur la table sont disposées des assiettes sans doute en porcelaine, un matériau nouveau. Le premier service de table complet réalisé en France, à Vincennes, pour Louis XV, a été appelé « bleu céleste ». Le nom de ce turquoise intense évoquait le Céleste Empire, à savoir la Chine, d'où les porcelaines étaient importées avant que le procédé ne soit mis au point en Europe. Les 1749 pièces rehaussées d'or de cet ensemble répondent à toutes les exigences du service à la française, avec même un *Seau à demi-bouteille* (avant 1756, Paris, musée des Arts Décoratifs). Le service *Bleu Céleste* sert de modèle pour ceux qui sont offerts aux souverains européens avant de se diffuser plus largement dans toute la société. Les motifs qui ornent la vaisselle reflètent les intérêts de la période.

La curiosité pour la botanique inspire le décor du service *Flora Danica* (1790-1802, Rosenborg - Copenhague, *The Royal Danish Collection*). Les plantes peintes reproduisent à l'identique les gravures de l'encyclopédie, qui recense toute la flore poussant sur le territoire de la couronne danoise. La découverte des

vestiges d'Herculanum en 1709, puis de Pompéi en 1748, fait naître le goût de l'Antiquité dans les arts. Durant le Premier Empire, Alexandre Brongniart, administrateur de la Manufacture de porcelaine de Sèvres, s'en inspire pour créer un service où des imitations de camées (objets que l'on grave ou sculpte en jouant avec leurs strates de couleurs) portraiturent des grands hommes de l'Antiquité grecque et romaine. Ce sont des empereurs romains qui figurent sur les deux côtés de la *Glacière à gorge, à têtes d'éléphant* (1810-1811, Genève, collection Comte Colonna Walewski).



Manufacture de VINCENNES, Jean-Claude DUPLESSIS (Turin, 1699 - Paris, 1774), *Service Bleu céleste : plat d'entrée*, avant 1756, porcelaine tendre, Paris, Musée des Arts Décoratifs



Manufacture de SÈVRES, *Service à dessert à décor de camées, cadeau de l'Empereur au cardinal Fesch en 1811 : glacière à gorge, à têtes d'éléphant*, 1810-1811, porcelaine dure, dorure, Genève, collection comte et comtesse Charles-André Colonna Walewski

Au début du 19<sup>e</sup> siècle, entre Révolution et Empire, les grandes tables aristocratiques disparaissent. Les cuisiniers qui officiaient dans ces importantes maisons doivent s'orienter vers le métier de restaurateur. Les restaurants ne peuvent offrir tous les plats que réclame le service à la française et la bourgeoisie n'en a pas les codes. En 1810, l'ambassadeur de Russie en France donne un dîner où les domestiques, au lieu de déposer sur la table toute une variété de mets, ne proposent qu'un plat à la fois à chaque convive. Ce service « à la russe » est le nôtre aujourd'hui. Avec son menu imposé, il réduit les dépenses, il permet de manger chaud et il donne aux cuisiniers le temps de soigner les cuissons. De surcroît, il libère au centre de la nappe la place naguère occupée par les pots à oille\*, terrines et légumiers. Les verres, qui ne figuraient pas autrefois sur la table, car ils étaient apportés à la demande par les valets, restent maintenant devant les assiettes. Et ils sont nombreux car, à chaque vin, correspond un contenant spécifique, sans oublier le grand verre à eau. L'évolution vers une plus grande spécialisation caractérise aussi les couverts au 19<sup>e</sup> siècle. Les fourchettes à huîtres, le couteau à poisson et le porte-couteau prennent place à côté des assiettes.

### 2. La table au service de la diplomatie

La beauté des services en porcelaine de la Manufacture de Sèvres va inciter les rois de France à en offrir aux souverains étrangers. Napoléon 1<sup>er</sup> (1804-1814, 1815), comme ses prédécesseurs, poursuit la politique des présents diplomatiques. Le service *Olympique*, fidèle à la mode du temps, emprunte ses sujets à la mythologie grecque avec quelques incursions à Rome. Une *paire de « cornets antiques »* (1807-1813, Paris, musée du Louvre), en forme de rhyton\* fait partie du service que l'Empereur offre au Tsar Alexandre 1<sup>er</sup> (1801-1825) après la signature du traité de Tilsit en 1807. Napoléon 1<sup>er</sup>, grâce à cet accord, obtient le soutien de la Russie contre l'Angleterre. Le Tsar reçoit un autre service, gage d'une éphémère bonne entente. Ce second ensemble tire son inspiration de l'expédition d'Égypte menée en 1799 par celui qui n'était encore que le général Bonaparte. Le surtout\* représente, en modèle réduit, des pyramides, des colonnades et des obélisques. En 1978, Anne et Patrick Poirier reprennent certains des moules du surtout de 1808 pour créer *Les Ruines d'Égypte* (1978, Sèvres, Cité de la céramique). Un autre art de la table que la porcelaine de Sèvres va également susciter l'engouement des cours européennes : la gastronomie.

Au Moyen Âge, les élites européennes partagent les mêmes goûts pour les épices, l'acide, le sucré-salé et l'aigre doux. La spécificité de la cuisine française s'esquisse à partir du 16<sup>e</sup> siècle et s'affirme nettement sous le règne personnel de Louis XIV (1651-1715). *Le Cuisinier François* de François Pierre de la Varenne (1656, Paris, BnF) amorce la codification d'une révolution culinaire qui se poursuit aux siècles suivants. L'usage du beurre, la préservation du goût naturel des aliments, la séparation du salé et du sucré, de l'aigre et du doux, caractérisent désormais le style culinaire français. À cela s'ajoute l'intérêt pour les

produits issus des diverses régions du pays. Grimod de la Reynière s'en fait l'écho dans *l'Almanach des gourmands : servant de guide dans les moyens de faire excellente chère* (1803-1812, Paris, BnF). Il devient l'inventeur de la critique gastronomique en proposant à ses lecteurs de découvrir les meilleurs restaurants, cafés et confiseurs parisiens. Cet art culinaire national s'invite également aux tables du monde.



Manufacture de SÈVRES, Alexandre Théodore BRONGNIART (Paris, 1739-1813), *Service olympique : paire de « cornets antiques »*, 1807-1813, Paris, musée du Louvre, département des Objets d'art



Graveur STERN, Auguste François-Marie GORGUET (Paris, 1862-1927), *Menu du repas offert par le président Raymond Poincaré au souverain britannique Georges V, Paris, Palais de l'Élysée, le 21 avril 1914, 1914, papier imprimé, Dijon, Bibliothèque municipale*

Vincent La Chapelle a publié d'abord en anglais son ouvrage *Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas en gras & en maigre* (1735, Paris, BnF), avant de travailler pour le Prince d'Orange aux Pays-Bas. Les dirigeants comprennent rapidement le parti à tirer de la gastronomie française, qui devient un outil diplomatique en faveur du rapprochement entre deux nations. À la veille de la Première Guerre mondiale, le *Dîner offert au souverain britannique George V par Raymond Poincaré* (1914, Mairie de Dijon) scelle l'Entente Cordiale, représentée par une allégorie sur le menu. À la veille du Second Conflit mondial, il faut de nouveau resserrer les liens entre voisins. Ce sera chose faite au cours du *Déjeuner offert à leurs majestés britanniques le Roi Georges VI et la Reine Elizabeth par Albert Lebrun* (1938, Dijon, Mairie de Dijon) dans le somptueux cadre de la galerie des Glaces de Versailles. Le 6 juin 2014, jour anniversaire du débarquement de Normandie, la couverture du menu du dîner donné en l'honneur d'Élisabeth II et de son époux reproduit celle du dîner de 1914, pour souligner l'amitié durable entre la France et le Royaume Uni.

Toute visite d'un dirigeant étranger en France, mais aussi dans les autres pays du monde, comporte un repas officiel, appelé aujourd'hui « dîner d'État ». L'usage de plus en plus répandu du service à la russe au cours du 19<sup>e</sup> siècle a rendu le menu indispensable afin que les convives puissent connaître à l'avance les plats. L'objet « menu », outre son aspect décoratif, est riche de portée symbolique. Il est illustré des drapeaux ou des armes des deux pays, dont le monogramme RF pour la République Française. Parfois, l'œuvre d'un artiste est reproduite sur la couverture. *Les Deux péniches* (1905-1906) d'André Derain ont été choisies par Nicolas Sarkozy pour illustrer le menu du *Dîner offert en l'honneur de Son Excellence Monsieur George W. Bush* (2008, Dijon, Mairie de Dijon). Le menu, en tant que liste des mets, fait montre de l'extrême qualité de la cuisine française. Ceci a pour objectif d'honorer l'hôte. Le faste de la table y concourt également. La vaisselle d'un dîner d'État est toujours composée de porcelaine de Sèvres, de verres en cristal et de couverts en argent massif, qui ont été l'objet de commandes officielles. Tel repas à l'Élysée voit se succéder plusieurs services, celui du *Millénaire* pour le consommé, celui des *Petites vues de France* pour les entrées, le service *Capraire* pour le plat principal, celui aux *Fleurs* pour le fromage et celui aux *Oiseaux* pour le dessert. Les verres sont par exemple ceux du service *Juvisy* (1899, Baccarat, Musées Baccarat), produits par la cristallerie de Baccarat, laquelle est parvenue à obtenir en 1819 le secret, anglais, de la fabrication du cristal.



Manufacture nationale de Sèvres, Philippe FAVIER (né en 1957), *Assiette plate Uni, décor du service du Millénaire* (modèle des pièces exposées), 2000, porcelaine dure, Sèvres, Cité de la Céramique



Manufacture de SÈVRES, *Service des Petites vues de France : assiette à entrées*, 1848, porcelaine tendre, Sèvres, Manufacture et Musées nationaux en dépôt à Paris, Palais de l'Élysée



Manufacture de SÈVRES, *Service Capraire : assiette pour le plat principal*, date de premier dépôt 1851, porcelaine tendre, Sèvres, Manufacture et Musées nationaux en dépôt à Paris, Palais de l'Élysée



Manufacture de SÈVRES, *Service aux Oiseaux : assiette à dessert*, 1886, porcelaine tendre, Sèvres, Manufacture et Musées nationaux en dépôt à Paris, Palais de l'Élysée

## FOCUS 2

### Les techniques de prestige

En 2021, « la cristallerie Saint-Louis célèbre ses liens avec la royauté en créant un verre à pied dont les motifs évoquent les feux d'artifice donnés au château de Versailles » . En 1767, Louis XV signe en effet une lettre patente conférant aux cristalleries Saint-Louis le titre de manufacture royale. Comme tant d'autres, cette maison prend naissance dans la production à destination des souverains, ce dont elle garde la mémoire.

Parcourant l'exposition, le visiteur admire les savoir-faire déployés pour magnifier les tables de prestige. Trois domaines se distinguent particulièrement par un haut degré de raffinement souhaité et financé par de puissants commanditaires : le verre, la céramique et les métaux.

#### Le verre

Les premiers objets fabriqués par l'homme dans ce matériau, au 5<sup>e</sup> millénaire avant Jésus-Christ, proviennent de Mésopotamie, Syrie ou Égypte. Les échanges culturels autour de la Méditerranée et les déplacements des verriers permettent de rapides progrès techniques. Les grands centres de production se trouvent d'abord au Proche-Orient, puis, après l'arrivée au pouvoir d'Auguste (27 avant Jésus-Christ), dans tout l'Empire romain. Jusqu'à l'invention de la canne à souffler, dont la technique se répand très vite en Occident à partir du dernier tiers du 1<sup>er</sup> siècle avant Jésus-Christ, le verre reste une technique complexe, rare et réservée à une clientèle fortunée. Les ateliers romains vont étendre son usage à toutes les couches de la société.

Les artisans sont spécialisés dans différents procédés. Ainsi, les *vitrearum* travaillent-ils le verre à chaud, par soufflage et moulage, tandis que les *diatretarii* interviennent à froid, sur le verre façonné. Gravure, taille à facette, incision, filigrane, inclusion de morceaux de verre colorés et de feuilles d'or, mosaïque, *mille fiori*<sup>1</sup>, moulage et travail du verre coloré atteignent un haut degré de perfection. Dans cet éventail de techniques, les diatrètes<sup>2</sup> sont les plus précieux des verres antiques, pouvant demander jusqu'à un an de travail !

Le cristal est inventé au début du 17<sup>e</sup> siècle, en Angleterre. Appelé *flint-glass*, il est commercialisé pour la première fois en France en 1781. En 1899, le président de la République Émile Loubet choisit un service de la cristallerie Baccarat pour accompagner les tables des repas officiels du Palais de l'Élysée : ce service, appelé *Juvisy*, est toujours en usage.



*Corne à boire à décor de résille et spirale*, vers 500 - 300 avant J.-C., verre, Le Mans, Musée Jean-Claude Boulard, Carré Plantagenêt



*Gobelet en verre diatrète*, verre, Trèves, Rheinisches Landesmuseum (œuvre de comparaison)

#### La céramique

Dans toutes les sociétés, les fouilles archéologiques révèlent des poteries non cuites, puis cuites, les plus anciennes (entre 6500 et 5700 avant Jésus-Christ) issues du Proche-Orient. La glaçure, technique permettant de recouvrir la terre d'une couche vitreuse imperméable et l'usage du tour rapide constituent deux progrès très importants. Dès l'origine, les productions les plus raffinées sont associées au culte et au pouvoir.

Le désir d'imiter à moindre coût la vaisselle métallique, de bronze ou d'argent, conduit parfois les céramistes à un travail étonnant, même sur des objets très simples, en témoigne le *Skyphos du type « glaux »* athénien (vers 430-400 avant J.-C., Paris, musée du Louvre).

Fabriquée à partir de kaolin – une argile blanche aux propriétés spécifiques - par cuisson à plus de 1200°, la porcelaine chinoise est réputée pour son aspect fin et translucide ; elle fascine les Occidentaux qui cherchent à en percer le secret dès le 17<sup>e</sup> siècle. (...) *la porcelaine est considérée comme un symbole de richesse, un symbole de pouvoir. Posséder une manufacture de porcelaine est certainement le meilleur moyen pour un souverain d'être reconnu sur le plan international.*

En Europe, les manufactures produisent alors de la porcelaine tendre. Un premier gisement de kaolin découvert en Saxe, puis un autre au sud de Limoges, en 1765, permettent enfin la production de porcelaine dure. La Manufacture de Vincennes, installée depuis 1740 dans l'enceinte du château est transférée en 1756 à Sèvres, où elle perpétue une tradition d'excellence en répondant aujourd'hui encore aux commandes de l'État.

#### Les métaux

L'extraction des métaux commence dès 6000 ans avant notre ère : or, argent, cuivre, fer, plomb et étain sont utilisés durant la préhistoire et l'Antiquité. Les trois premiers s'associent étroitement au pouvoir ; coûteux à produire, ils ont souvent été imités par les verriers et les potiers. La vaisselle de prestige circule, ainsi la tasse en argent faisant partie du *Trésor de Tôd* (1963-1986 avant J.-C., Paris, musée du Louvre) découvert en Égypte, à Tôd, dans les fondations du temple dédié au dieu Montou : le pharaon Sésostris (1934-1898 avant Jésus-Christ) a pu importer ces objets de luxe réalisés par des artisans du Levant (œuvre reproduite, page 18).

Dans l'Empire romain, la vaisselle en argent permet aux riches familles d'exhiber leur aisance, mais constitue également un capital de réserve, en témoignent les trésors enterrés, visibles dans l'exposition, ainsi celui de Rethel. Comme partout, l'élite calque ses goûts sur ceux de l'empereur et cet attrait pour les services en argent se diffuse dans toutes les provinces de l'Empire.

L'orfèvrerie parisienne, par sa proximité avec la cour de France, excelle dans la production de vaisselle d'apparat (bassins, nefes<sup>3</sup>), ainsi cette *Paire de candélabres à trois bras et quatre lumières portées par une cariatide sur un pied rond* en vermeil (1819 - 1824, Jean-Baptiste Odier, Service de Sèvres du cardinal Fesch, Genève - Comte Colonna Walewski). Créée en 1831, la manufacture Christofle devient, dès 1852, l'un des fournisseurs de Napoléon III. Le développement de la galvanoplastie<sup>4</sup> participe de son succès. Les douze pièces d'apparat du Ministère de l'agriculture, du commerce et des travaux publics sont une commande impériale destinée à orner la table lors de fêtes prestigieuses. Tradition oblige, depuis le 19<sup>e</sup> siècle, les couverts des dîners d'État organisés au Palais de l'Élysée, sont fournis par les maisons d'orfèvrerie Christofle et Puiforcat.

<sup>1</sup>Marie Godfrain, *M le magazine du Monde*, 6 février 2021

<sup>2</sup>Christine Germain-Donnat, directrice du musée de la Chasse et de la Nature co-commissaire de l'exposition, citation issue du guide multimedia de l'exposition *Les tables du pouvoir*

# CONCLUSION

## LA TABLE, MIROIR DU POUVOIR

Du 7<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ au 6<sup>e</sup> siècle de notre ère, les plus puissants mangent allongés lors des banquets. Une telle posture exige d'avoir des serveurs pour apporter plats et boissons à chacun et, par conséquent, une fortune certaine. La table est alors un simple meuble d'appoint. Au Moyen Âge, ce n'est qu'une planche posée sur des tréteaux. Il faut attendre le 16<sup>e</sup> siècle pour qu'elle devienne fixe et fasse partie du mobilier et le 18<sup>e</sup> siècle pour qu'une pièce du palais soit exclusivement réservée aux repas. Au cours de cette période, le service à la française oblige chacun à prendre ce qu'il a devant lui. Le choix des bons morceaux est déterminé par la place à table et réaffirme ainsi la hiérarchie sociale. La profusion que ce type de service suppose est le signe de la puissance du souverain et de sa capacité à bien gouverner en un temps de rareté alimentaire. Il a cependant pour inconvénient d'être coûteux et de ne pas rendre au mieux hommage aux talents du chef. C'est chose faite au 19<sup>e</sup> siècle avec le service à la russe, qui requiert un menu, et donne une nouvelle ampleur aux arts de la table et à la gastronomie.



Robert BONNART (1652-1733), *Le Goust : une femme assise devant une table couverte de mets*, estampe, Paris, BnF

En premier lieu, le banquet semble a priori être un moment de convivialité représentatif, en outre, de l'art culinaire et du raffinement de l'artisanat de luxe. Mais à cela s'ajoutent un déroulement, des gestes et des postures codifiées afin d'en faire un spectacle parfait. Les bonnes manières, que les invités maîtrisent sans faute, leur donnent le sentiment d'appartenir à une élite et les distinguent du commun. De ce fait, la table est à la fois lieu de cohésion et d'exclusion. Parmi les convives, celui qui dispose de la puissance est mis à l'honneur. Il a droit à une place privilégiée et à de délicats égards. La distance plus ou moins grande des autres hôtes par rapport à lui traduit exactement la position de chacun sur l'échiquier politique et le tout est régleménté par un protocole rigoureux. Aux frontières de l'histoire, de la sociologie et des beaux-arts, « Les tables du Pouvoir. Une histoire des repas de prestige » montre comment, depuis l'Antiquité, la table est un espace ordonné, dont la mise en scène offre une claire lisibilité de la manière dont le pouvoir se donne à voir. Même dans un cadre privé, les comportements à table et l'ordonnement du repas obéissent à une subtile codification aux très lointaines origines et dont la maîtrise demeure aujourd'hui un indiscutable marqueur social.

## PISTES PÉDAGOGIQUES INTER CYCLES

### INVITÉ À PASSER À TABLE : de la convivialité à la démonstration de la grandeur

**Comment ces œuvres peuvent-elles entrer en résonance avec nos rituels quotidiens et ceux de nos jours exceptionnels, bien qu'elles en paraissent éloignées ?**

La diversité des œuvres présentées révèle l'inventivité dont ont fait preuve les artisans et les artistes pour répondre aux attentes et aux goûts de leurs riches et puissants contemporains, ainsi qu'à leur souhait d'éblouir leurs invités. Dès lors, ces objets de prestige et ces représentations reflètent une manière de servir, un goût, ou encore un usage. Ils témoignent autant des manières de table des puissants, que de leur convivialité stratégique.

Les pistes sont conçues en deux temps : d'abord la sélection d'un corpus d'œuvres dans l'exposition, par rapport à un questionnaire défini, puis des propositions de pratiques artistiques éclairantes en classe.

### Parcours I : les objets des convives

#### DANS L'EXPOSITION

**En quoi les caractéristiques d'un objet en déterminent-elles la fonction ?**

Inviter, c'est recevoir à table pour « boire et manger ». En plus d'être deux fonctions essentielles à la vie, « boire et manger » font partie des rituels et des réjouissances des repas festifs. Ces premiers ensembles d'œuvres proposent de classer les objets de la table à partir de la représentation initiale des élèves.

**QUELLE FORME POUR UN RÉCIPENT ?**

**De la plus familière à la plus singulière**, la forme d'un objet le rend généralement identifiable. Par analogie, l'élève l'apparente à la vaisselle quotidienne ou traditionnelle. C'est le cas d'ustensiles à boire, comme un gobelet, une tasse et un vase à boire ou encore de récipients tels qu'un moule, une cruche et une amphore.

L'apparence de certains objets rend leur fonction parfois difficile à identifier : ainsi d'une corne à boire, d'un objet de faïence en trompe-l'œil ou d'un rhyton zoomorphe, dont seule une anse quand elle existe ou une ouverture à l'extrémité indiquent qu'un liquide peut en couler.

Les récipients servent communément à contenir, conserver ou stocker des breuvages destinés à la consommation.

Certains vases servent aux rituels religieux et d'autres, comme l'aiguière\*, au lavage des mains.

Généralement, la présence et l'importance du décor permettent de distinguer la vaisselle d'apparat de la vaisselle d'usage. Les décors extérieurs, voire intérieurs, sont sculptés ou peints, de motifs simples ou de scènes figuratives. Ils témoignent parfois d'une exécution raffinée. Souvent, la marque d'un potier gravée ou inscrite à l'encre ou l'inscription des armoiries du possesseur renseignent sur leur provenance.

Gobelet (apode) à décor de pastilles colorées, vers 500 - 300 avant J.-C., verre, Saint-Germain-en-Laye, Musée d'archéologie nationale



Attribué au groupe de Ruvo 1401, Rhyton à figures rouges, Apulie, fin du 1<sup>er</sup> siècle avant J.-C., argile, Boulogne-sur-Mer, Château-Musée

## QUELLE MATIÈRE POUR UN PLAT ?

**De la plus courante à la plus noble**, les matières présentes dans l'exposition sont tantôt vernaculaires tantôt travaillées.

La plupart des œuvres exposées proviennent d'ensembles funéraires ou de services et trésors royaux. Elles sont utilisées dans des circonstances où le pouvoir est de mise, qu'il soit terrestre ou céleste. Le choix des matériaux est donc évocateur de sens. Dans l'Antiquité, certains groupes d'objets étaient enterrés pour être mis à l'abri des convoitises.

Des objets sont constitués de matières naturelles, minérales et végétales comme l'argile, le corail, le jonc ou l'ivoire, mais les plats, les plateaux ou les assiettes sont généralement réalisés dans des matières plus précieuses et coûteuses : le vermeil, le cuivre, l'argent et l'or. Lors du service, ces ustensiles mettent en valeur des aliments préparés : les desserts dans les plats de porcelaine, les viandes, les volailles, les poissons dans le vermeil.

Certains de ces objets de présentation sont réalisés dans des matières transformées qui requièrent des techniques plus complexes : ainsi des ustensiles en verre, en cristal, en porcelaine ou en faïence.

Par leur préciosité, ces pièces de luxe perdent parfois leur aspect utilitaire pour devenir des œuvres montrées sur les dressoirs ou les tables. Elles marquent de façon ostentatoire la richesse de leur propriétaire.

*Coupe à figure rouge : comaste jouant à faire tenir une amphore sur son pied, vers 510 - 500 avant J.-C., argile, vernis, Paris, musée du Louvre*



*Trésor de Notre-Dame d'Allençon, 3<sup>e</sup> siècle (début), argent, Paris, musée du Louvre*

## QUELLE TECHNIQUE POUR DES COUVERTS ?

**De la plus simple à la plus élaborée**, les techniques utilisées attestent du savoir-faire des artisans à travers les siècles : verriers, céramistes ou orfèvres.

Les arts du feu tiennent une place importante dans la fabrication de la vaisselle, avec des techniques telles que la céramique, la majolique, la porcelaine et le travail du verre et du cristal.

L'art de l'orfèvre contribue largement au développement des services de table. Avec l'orfèvrerie se développe la création de pièces uniques d'argenterie, avec incrustations de pierres précieuses ou de décors en relief obtenus au repoussé ou gravés.



*Cuiller-fourchette pliante, avec instruments d'hygiène et sifflets, vers 1600 - 1620, argent, fonte, ciselé, gravé, grenat, turquoise, Paris, musée du Louvre*

Ces techniques permettent de réaliser des décors détaillés, comparables à des sculptures, sur des objets de petite taille comme les couverts : objets qu'il suffisait de tourner dans les mains pour suivre les ornements ou les histoires qui s'y développaient.

Ces instruments ont longtemps été considérés comme des objets excentriques et luxueux. De tels ustensiles personnels étaient parfois conçus pour être emportés lors des déplacements et pensés pour être présentés à la manière de bijoux dans des coffrets.

Quelques objets présents sont des fac-similés de métaux précieux réalisés à la galvanoplastie\*.

## QUELLE FONCTION POUR CES OBJETS DE PRESTIGE ?

**Des objets ostentatoires** : aujourd'hui, les surtout\* les neufs\* ou les cadenas\* sont pratiquement absents des repas des grandes occasions. Les bézoards\* ou les languiers\*, objets à vertu de protection, ont disparu de nos tables. Les aquamaniles\* qui servaient au lavage des mains dans un rituel de purification font, quant à eux, écho aux gestes protecteurs liés à la crise sanitaire d'aujourd'hui.

L'apparence, fortement ornementée ou figurative - parfois en ronde-bosse - de ces objets permet aux élèves de trouver leur fonction décorative mais empêche la désignation de leurs véritables office et usage. En effet, la fonction utilitaire d'une louche ou d'une casserole ou le rôle de présentation d'un dressoir\* sont reconnaissables. Cependant, l'apparence de certains couvre-plats ou salières est trop éloignée de leurs formes actuelles et ne permet pas leur identification.



Hormis les pièces de vaisselle les plus reconnaissables d'un service, la fonction de certains objets ou ustensiles semble difficile à déterminer sans les replacer dans une situation. L'élève peut aussi observer la scénographie de l'exposition qui remet les objets dans leur contexte spatial et temporel, pour comprendre leur portée. Cela peut l'aider dans son analyse.

À l'aide des observations précédentes ou en classant la fonction des objets de la plus évidente à la plus énigmatique, l'élève détermine s'il s'agit d'une pièce d'un service d'apparat, d'un objet cultuel ou encore d'un présent politique : autant d'objets faits pour dépasser la simple fonction d'usage et symboliser une position sociale et une élévation spirituelle.

*Gobelet couvert à l'effigie de Bacchus dans son tonneau, vers 1610-1615, argent, Écouen, musée de la Renaissance*

## PRATIQUES ARTISTIQUES

### Mettre le couvert...

**... pour moi, pour ma famille ... ou pour une personne célèbre** : faire observer et manipuler des assiettes, des couverts, des bols, des tasses, des gobelets de différentes matières : en terre cuite, en faïence, en porcelaine, en inox ou en plastique. En apprécier l'aspect, le toucher, la transparence, les décors. Demander aux élèves de trier ces objets en fonction de leurs caractéristiques. Les interroger sur leur fonction : à quoi servent-ils ? À qui ? Dans quel cadre ?...

À partir de reproductions d'assiettes de prestige, les élèves comparent à la vaisselle du quotidien : qui a pu les utiliser ? À qui étaient-elles destinées ? Faire de même avec des objets à la fonction plus énigmatique.

**Service à la demande** : créer un service de table selon un thème, définir la palette de couleurs, la matière, l'ornementation de l'assiette et aboutir à un vaisselier complet.

**La haute « gouture »** : construire des repas de rêve ou de cauchemar. Mettre en scène le repas des dégoûts ou du kitch.

**La table du futur** : imaginer des recettes et des repas pour demain. Travailler sur la question du bien manger en envisageant l'avenir. Aborder la notion d'utopie et de contre-utopie.

**... pour un personnage de contes ou issu de la littérature** : les élèves répertorient divers moments de repas dans les ouvrages littéraires qu'ils ont pu étudier. Ils les situent et en précisent les caractéristiques. Ils complètent un mur d'images et leur réseau littéraire par des extraits d'œuvres cinématographiques, picturales et musicales. Cette enquête peut prendre la forme d'une frise qui sera complétée au fur et à mesure des découvertes.

*Se rapprocher de la Médiathèque pour une bibliographie mise à disposition*

**À la table des contes** : mettre en scène des tables évoquant le merveilleux des contes traditionnels à travers différents types de repas : celui d'une sorcière, d'une fée, d'un monstre, d'un être maléfique, d'un ange ou d'un démon... au pays de Coccagne, au pays de la gourmandise, au pays du sucré, etc.

**Les petits plats dans les grands** : invitez à votre table les petits et grands héros ou personnages de la pop culture : les Ogres, les Géants, les héros de manga, les monstres mythologiques, etc.

**Le festin enchanteur** : collecter de la vaisselle abîmée et déclassée, ainsi que de la vaisselle jetable ou autres objets pouvant se rapprocher, par la forme, d'éléments de service. Chercher à lui donner de l'éclat à l'aide de peinture dorée : peindre entièrement ou partiellement les objets. Les garnir ensuite de faux mets. Présenter l'ensemble exceptionnel sur une nappe afin de former un festin qui, au premier abord attire l'œil mais se révèle trompeur.

## Parcours II : autour du plat et au-delà

### DANS L'EXPOSITION

**Comment les représentations du passé peuvent-elles, peut-être, nous renseigner sur les manières de manger d'aujourd'hui ?**

Prendre en photo et partager ce que l'on mange sur les réseaux sociaux, c'est donner à voir et mettre en scène les mets d'un repas. Comme par le passé, cette pratique marque l'appartenance à un groupe et met en évidence la fonction sociale ou symbolique du fait de manger publiquement.

Dans les pistes suivantes, il s'agit de catégoriser et d'interroger les codes qui régissent les repas, les festins et les banquets d'autrefois.



Stèle de Intefiker, 1963 - 1786 avant J.-C., calcaire, Paris, musée du Louvre

## COMMENT METTRE LA TABLE DES GRANDES OCCASIONS ?

**Un festin réussi** : de nombreuses stèles, modèles et plaques de dévotions égyptiennes figurent des scènes de préparation du pain ou de la bière et donnent à voir la cuisine qui assure le repas éternel du défunt.

Ces œuvres montrent le repas parfait qui prendra place dans des ensembles funéraires. Sur certaines représentations, on peut voir des accessoires de cuisine, des aliments préparés pour la table royale ou la liste des victuailles destinées aux morts.

Préparer le festin, c'est aussi penser la mise en valeur des ustensiles de table les plus remarquables. Ils sont mis en évidence, placés au centre de la table ou sur un présentoir à vaisselle ou un dressoir\*.

Certains dessins ou représentations scientifiques permettent de comprendre l'organisation des dîners d'apparat et les protocoles qui régissaient l'organisation des services et des surtout\* grâce à l'étiquette.

**Une table en tous lieux** : reliefs, mosaïques, gravures, huiles sur toile représentent des personnages portant des mets à l'aide de plateaux, de paniers ou apportant des liquides dans des jarres, des aiguières\* ou des aquamaniles\*.

Selon le contexte dans lequel ces gestes sont faits, ils n'ont pas le même sens mais ils sont toujours au service du pouvoir. Le porteur adresse en offrande des victuailles au défunt pour lui assurer la vie dans l'au-delà.

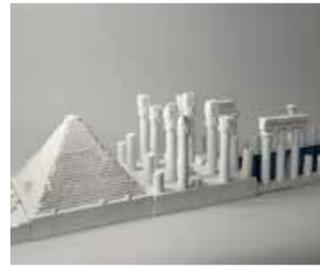
L'huissier, précédé par le maître d'hôtel tenant à la main le bâton, insigne de sa fonction, adresse des mets d'exception qui seront consommés par le roi. Cette cérémonie du repas du roi est rythmée par l'arrivée des plats et les changements perpétuels de vaisselle. Ces dispositions restent les mêmes quel que soit le lieu : salle du château, terrasse ou forêt.

Ci-contre, à gauche : Relief : défilé de porteurs d'offrandes, vers 2500-2350 avant J.-C., calcaire peint, Paris, musée du Louvre, département des Antiquités égyptiennes

Ci-contre, à droite : Anonyme, Repas servi sur une terrasse, fin du 17<sup>e</sup> siècle-début du 18<sup>e</sup> siècle, gravure en creux colorée au pochoir sur papier vergé



François BLONDEL (Rouen, 1683 - 1756), Buffet dressé à l'occasion du mariage de Madame Première à l'Hôtel de ville le 30 août 1739, dessin, Paris, musée Carnavalet



Anne POIRIER (née en 1942) et Patrick POIRIER (né en 1942), Surtout Les Ruines d'Égypte, 1978, porcelaine dure, Sèvres, Manufacture nationale de Sèvres



Anonyme, Repas servi à Henri IV accompagné de la reine, du dauphin, et d'Elisabeth de France, sa fille aînée, dans la forêt de Fontainebleau, 17<sup>e</sup> siècle, huile sur toile



Bas-relief perforé orné de scènes de banquet et de navigation, vers 2600 avant J.-C., calcaire, Paris, musée du Louvre, département des Antiquités orientales

## COMMENT SE TENIR À LA TABLE DES GRANDS ?

**Une table pour soi** : les repas des pharaons étaient de véritables banquets mis en scène pour célébrer les victoires, les naissances ou les mariages. Cependant, de nombreuses scènes figurées montrent des pharaons, des rois, des princes ou des princesses assis seuls à table. En Égypte, ces représentations sont à rapprocher des offrandes rituelles qui permettaient aux morts de ne manquer de rien.

À la Renaissance, devant la cour, le roi mange seul séparé de ses courtisans. Lors du grand couvert\*, le roi mange en public et entouré, la nef et le bâton du maître d'hôtel, marquant l'événement. Lors du petit couvert, seuls quelques privilégiés sont conviés dans la chambre pour partager le repas avec le roi.

La mise en scène du service à la française\* est grandiloquente et affirme le pouvoir. Le roi dispose d'un service de table mais ses couverts\* sont personnels pour les protéger du poison. Chaque geste rend exceptionnel et solennel ce moment quotidien. Le roi réserve une place de choix à quelques intimes, lors de soupers organisés dans ses quartiers privés.

Ci-contre, à gauche : Anonyme, Le Festin, 1520-1525, laine, soie, Paris, musée des Arts Décoratifs

Ci-contre, à droite : Anonyme, Réception et dîner du roi à l'Hôtel de Ville de Paris, pour sa guérison, 30 janvier 1687 (Almanach pour l'année 1688), 1688, burin, Paris, musée Carnavalet



Stamnos à figures noires décoré d'une scène de banquet, vers 525-500 avant J.-C., argile, vernis, Compiègne, Musée Vivienel



**Distance ou proximité à table** : être droit, ne pas s'affaler ou ne pas mettre les coudes... autant de bonnes manières inculquées aux enfants pour bien « se tenir à table », en particulier le jour du grand déjeuner familial.

L'exposition permet d'observer que ces règles n'ont pas toujours existé.

Lors du symposion grec (à Rome, le terme de *cena* est employé), les convives reposent sur le côté et banquetent couchés sur un lit. Les groupes et les tables sont organisés selon le nombre de convives et leur rang. Ceux-ci sont également moins servis que l'hôte de marque. Il n'est pas interdit à l'invité d'honneur de s'occuper en plein banquet de sa correspondance et d'envoyer des messages.

À la table officielle des mariages royaux, l'étiquette, les plans de table et les menus définissent la place de la famille royale et des courtisans.

On retrouve ces distances, dans les représentations de ces scènes de mariage, comme autant de marques de pouvoir.

En société, comme on peut le voir encore aujourd'hui avec le plan de table, le fonctionnement de l'espace de la table est assujéti à des règles qui induisent une hiérarchie entre les personnes. L'emplacement des invités désigne symboliquement leur place ou leur statut et le pouvoir de chacun.

## PRATIQUES ARTISTIQUES

### « Spectacle de table »

**Du quotidien à l'exceptionnel** : dans un premier temps, par des activités, il s'agira de mettre en évidence quelques représentations initiales des élèves pour aller vers l'aspect exceptionnel de certaines imageries du repas. Les questionnements à mettre en place reprennent les règles théâtrales :

**Unité de lieu** : Existe-t-il un coin repas ? Sur quel meuble ?

**Unité de temps** : Quotidiennement ou pas ? Quels sont les cycles des repas de la journée ? A-t-on toujours mangé à l'intérieur ?

**Unité d'action** : Comment prend-t-on chacun nos repas dans notre famille ? Mange-t-on seul ? Ensemble ? Comment est-on positionné ? A-t-on toujours mangé assis ? Peut-on changer de place ? A-t-on toujours mangé à table ? Comment organise-t-on la table ?

Les illustrer par des mises en scène de petit déjeuner, de déjeuner, de dîner avec prises de photographies qui permettront un travail de remise en ordre séquentiel.

La recherche d'autres formes de repas amène à s'interroger sur le lieu, la place que chacun occupe comme par exemple pendant le repas de la cantine.

Des recherches élargies permettent de créer un musée d'images des modes de regroupement autour de la nourriture à travers le monde, sous diverses périodes.

### Des mots pour un décor de table :

**Champ lexical** : le mot générique « couverts » désigne d'autres mots particuliers : fourchette\*, couteau\*, cuiller\*. Les élèves se questionnent sur la permanence de ces objets et de leur utilisation à travers le temps.

Le mot « festin » se décline en d'autres termes comme banquet, repas de fête, buffet, etc.

Des questions émergent sur ce qui rend particuliers des regroupements autour d'un repas. Étendre ce questionnement à différentes représentations de repas, à des périodes diverses.

**Étymologie** : à partir de l'étude d'objets comme la salière ou l'assiette, les élèves effectuent des recherches sur l'histoire des mots de la table.

Ils relèvent les expressions au sens propre et au sens figuré.

La mise en valeur de ces trouvailles peut se faire au format numérique.

**Un lieu improbable pour manger** : évoquer un paysage (mer, campagne, banquise, etc.). Dans cet environnement, isoler un lieu précis où sera installée la table d'un repas imaginaire et exceptionnel.

**Autour de la table** : photographier les positions du corps pendant les différentes étapes d'un repas quotidien, puis proposer de transformer les images dans l'intention de magnifier ce repas.

**Mise en scène - du vécu au fictif** : évoquer par la mise en scène un épisode d'un repas vécu (fête d'anniversaire, repas de mariage...) puis reconstituer le buffet évoquant une référence littéraire, musicale... (le « non - anniversaire » d'Alice).

**Table réservée** : installer un banquet puis tirer au sort une situation que l'on va décider de jouer comme au théâtre d'improvisation (une nouvelle extraordinaire, un invité surprise...)

# GLOSSAIRE

**Aiguière** : élégant récipient muni d'une anse et d'un bec, destiné à contenir de l'eau pour le lavement des mains.

**Aquamanile** : un aquamanile (pl. aquamanilia), du latin *aqua* pour « eau » et *manus* pour « main », est un récipient de forme animale ou humaine utilisé à l'époque médiévale pour verser de l'eau sur les mains, afin de les laver.

**Amphore** : dans l'Antiquité, récipient à deux anses de forme ovoïde pouvant être scellé par un bouchon, qui sert au transport et au stockage des liquides.

**Assiette** : pièce de vaisselle individuelle servant à contenir des aliments. Le mot est lié au fait de manger assis. Son usage est d'abord signalé en Italie au 16<sup>e</sup> siècle. L'assiette est réservée à la table des élites et est surtout réalisée en métal (étain, argent, ou argent doré), parfois en céramique, avant l'invention de la porcelaine.

**Bézoard** : du persan *bedzahr* qui signifie « contrepoison », concrétion minérale de l'estomac des ruminants utilisée comme épreuve\*.

**Bourbons** : les rois de France, de Henri IV (1589-1610) à Charles X (1824-1830), constituent la dynastie des Bourbons.

**Canthare** : dans le monde gréco-romain, coupe large et peu profonde dotée d'un haut pied et d'une ou deux anses, qui sert à boire le vin.

**Couteau** : cet objet sert à attraper et soulever les aliments. Il est strictement personnel avant d'être peu à peu disposé sur la table, à partir du 17<sup>e</sup> siècle. Sa lame en pointe est alors remplacée par un bout arrondi.

**Couvert** : le mot vient de l'usage de couvrir d'une serviette la vaisselle de table pour préserver les boissons et les aliments du poison. Il désigne, par la suite, les objets qui sont couverts.

**Cratère** : en Grèce et à Rome, ce grand vase sert à mélanger l'eau et le vin.

**Cuiller** : c'est l'instrument le plus anciennement utilisé pour manger. Au Moyen Âge comme à la Renaissance, chacun apporte cet objet personnel quand il est invité. Les cuillers ne feront partie des couverts de table qu'au 18<sup>e</sup> siècle.

**Diatrète** : également appelé verre en cage ou verre réticulé, ce type d'objet ouvragé de la fin de l'époque romaine, se compose d'une coupe intérieure en verre et d'une résille extérieure ciselée dans le même matériau, l'ensemble étant réalisé dans un seul et même bloc de verre.

**Dressoir ou buffet** : le dressoir est un meuble surmonté d'étagères en gradins sur lesquelles sont disposées, à la Renaissance, les plus belles pièces d'orfèvrerie du maître de maison, dont il révèle la richesse et le goût artistique. Le nombre de marches du dressoir, comme la présence d'un dais, traduisent le rang de la personne qui reçoit. À la Renaissance, ce meuble est indifféremment appelé dressoir ou buffet. Par la suite, le premier terme disparaît au profit du second. Le buffet conserve une fonction ostentatoire tout en étant en lui-même un meuble d'apparat sculpté et peint.

**Épreuves** : talismans (dent de licorne provenant du narval, langue de vipère, corail) auxquels on attribuait la propriété de changer d'aspect au contact d'un aliment toxique. Extrêmement précieuses, les épreuves sont enchâssées dans des montures d'or ou d'argent ciselé, parfois regroupées pour être suspendues à un languier\*.

**Fourchette** : originaire d'Italie, elle est introduite en France au 16<sup>e</sup> siècle ; elle est d'abord utilisée pour piquer les aliments avant de les mettre en bouche avec les doigts. Elle se généralise lentement à partir du 17<sup>e</sup> siècle. Ce n'est qu'à partir du 18<sup>e</sup> siècle qu'elle sert à porter directement la nourriture à la bouche.

**Galvanoplastie** : technique permettant d'obtenir des fac-similés d'objets en métaux précieux : ce procédé de dorure et d'argenture électrochimique, par électrolyse, réduit considérablement le coût de production tout en préservant la qualité du rendu.

**Grand couvert** : l'expression apparaît dans les années 1690 pour désigner les repas où le roi mange en public en présence d'une large assistance. Le côté de la table opposé au roi est vide afin de laisser voir le souverain et la nef\* est posée devant lui.

**Haut bout** : du Moyen Âge au 17<sup>e</sup> siècle, place d'honneur, sous un dais, dos à la cheminée l'hiver.

**Hétaïre** : Femme éduquée, de haut rang social, offrant compagnie (et plus) aux banqueteurs de la Grèce antique.

**Hydrie** : en Grèce antique, grand vase servant à puiser l'eau à la fontaine et à la transporter. Elle possède deux anses horizontales sur les côtés pour être soulevée et une anse verticale à l'arrière pour être maintenue correctement pour verser.

**Kyathos** : en Grèce antique, coupe, pourvue d'une longue anse, que l'on plonge dans le cratère pour y puiser du vin. Elle peut également être utilisée comme coupe à boire.

**Kylix** : en Grèce antique, coupe peu profonde à large ouverture qui permet de boire allongé.

**Languier** : petit support en forme d'arbre en métal précieux. Les branches portent les contrepoisons en guise de fruits. Le languier est utilisé lors des épreuves\*.

**Libation** : dans l'Antiquité, acte qui consiste à répandre un liquide (vin, huile, lait...) à l'intention d'une divinité ou d'un défunt.

**Majolique** : à l'origine, il s'agit d'une porcelaine à lustre métallique venue d'Orient ; la technique progresse ensuite en Espagne, puis en Italie.

**Mille fiori** : travail du verre permettant la réalisation d'un décor multicolore ; pour cela, des baguettes de verre coloré sont tronçonnées et déposées sur un support en céramique épousant la forme du futur objet.

**Nef** : objet disposé sur la table aux allures de vaisseau, d'où son nom (une nef est au Moyen Âge un grand navire à voile) et d'où le mot vaisselle. La nef, entre le 15<sup>e</sup> et le 18<sup>e</sup> siècle, marque la place d'une personne importante. Elle sert d'abord à enfermer à clé le sel, le couvert et parfois les épreuves, puis la serviette.

**Enoché** : en Grèce, petite cruche utilisée pour transporter et verser le vin dans les coupes, après qu'il ait été mélangé à de l'eau.

**Pot à oille** : l'oille, mot d'origine espagnole, désignait la marmite dans laquelle cuisait une sorte de ragoût. Lors de son introduction en France, au 17<sup>e</sup> siècle, la signification du mot est passée du contenant au contenu.

**Psykter** : en Grèce, vase muni d'un long pied. Rempli de neige ou de glace, le psykter est plongé dans le cratère contenant le vin pour le maintenir frais.

**Rhyton** : vase à boire rituel en forme de cornet et représentant souvent une tête d'animal. Il est utilisé dans tout le monde antique ou, par la suite, en référence à l'Antiquité.

**Service à la française** : manière riche et théâtrale d'apporter les plats par services, où tous les mets préparés en cuisine sont acheminés en même temps, présentés aux hôtes qui se servent (par ordre de préséance), puis remportés pour être remplacés par le service suivant (par exemple, celui des rôtis après les entrées). Cette organisation connaît son apogée au 17<sup>e</sup> siècle.

**Service à la russe** : manière de servir remplaçant au 19<sup>e</sup> siècle le service à la française et que nous connaissons : les convives, assis autour de la table, sont servis à l'assiette, ce qui permet enfin de manger chaud.

**Serviette** : le mot dérivé de « servir », désigne du 16<sup>e</sup> au 18<sup>e</sup> siècles, une pièce de toile pliée en bande qui sert à couvrir toute pièce de vaisselle, lors du transport des plats et sur la table afin de les préserver du poison. Elle est aussi destinée à essuyer mains, fourchettes et couteaux.

**Skyphos** : en Grèce antique, coupe profonde dont le profil rappelle un bol.

**Souper fin** : au 18<sup>e</sup> siècle, repas réunissant un nombre limité de personnes choisies par le roi et où le protocole est banni. Le souper fin est réputé pour la qualité des mets servis.

**Stamnos** : en Grèce antique, vase large servant à conserver et mélanger le vin.

**Surtout** : pièce d'orfèvrerie ou de porcelaine placée au centre de la table, qui apparaît à la fin du 17<sup>e</sup> siècle et qui rassemble d'abord salières, huilier et vinaigrier, ainsi que des chandeliers ; le surtout est peu à peu devenu uniquement décoratif.

**Tailloir** : au Moyen Âge, planchette de bois ou plaque de métal précieux sur lequel est posé le tranchoir.

**Tranchoir** : tranche de pain épaisse utilisée au Moyen Âge en guise d'assiette.

**Valois** : la maison de Valois a régné sur le royaume de France de 1328 à 1589, de Philippe VI (1328-1350), à Henri III (1574-1589).

**Vermeil** : le vermeil désigne l'argent recouvert d'une dorure à tonalité tirant sur le rouge.

**Verre** : au 16<sup>e</sup> siècle, il n'y a qu'un seul verre pour toute une table ou, si l'hôte est riche, pour deux ou trois convives. Jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle, le verre à boire est disposé sur un buffet où il est rempli à la demande. Il faut attendre 1770 pour que les verriers fabriquent des verres de capacité différente selon les boissons.

**Verrière** : sorte de seau crénelé en porcelaine ou en argent, dans lequel on plonge les verres afin de les rafraîchir au 18<sup>e</sup> siècle. Leur pied reste bloqué dans les encoches découpées dans le bord supérieur.

LOUVRE

Lens



# LES TABLES DU POUVOIR

EXPOSITION - 31 MARS - 26 JUILLET 2021

■ UNE HISTOIRE DES REPAS DE PRESTIGE ■